



# Tröpftalhof

Informazioni sul vino:

## Barleith 2018 Anphora

---

**Varietà:**

Oltre 25 anni hanno i ceppi della varietà Cabernet Sauvignon di provenienza francese

**Descrizione:**

Il suo colore è un luminoso rosso rubino con riflessi granata. Al naso ha intensi profumi di frutti di bosco, soprattutto mirtillo. Seguono chiare note speziate (di pepe nero, poi paprika e chiodi di garofano) arricchite da note di cacao amaro e cenni balsamici che ricordano l'eucalipto e il rosmarino. All'assaggio è intenso e fine, succoso e sapido, di buona struttura con una raffinata trama tannica che accarezza il palato regalando una piacevole eleganza e complessità. Lungo il finale.

**Il vigneto:**

La nostra vigna Barleith si estende su una terrazza a 300 m s.l.m. con esposizione sud est e vista lago. I ceppi crescono su un terreno ricco di ghiaie dolomitiche ed è arricchito da un vivificante lavoro con preparati biodinamici e compost.

**Raccolta:**

La raccolta avviene a mano, nella seconda metà del mese di ottobre. La vigna è in completa armonia ed ha una resa, senza diradamento, di pochi hl per ettaro

**Vinificazione:**

Fermenta spontaneamente grazie ai lieviti indigeni in anfore di terracotta. Per i primi 7 mesi fermenta sulle bucce per estrarre delicatamente i tannini ben maturi. Poi per ulteriori 14 mesi rimane in anfora sulle fecce fini. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione dopo 21 mesi con una minima aggiunta di solfiti. Riposa ancora in bottiglia per almeno ulteriori 24 mesi.

**Raccomandazioni:**

Ottimo da bere a partire da fine 2022 fino al 2029, può senz'altro avere una affascinante ulteriore se correttamente conservato. Servirlo a una temperatura di 16--18°C in calici larghi. Ideale come momento culminate di un banchetto o come vino da "meditazione"



**Bioweinhof tenuta — Ferienwohnungen appartementi**

Tröpftalhof — Fam. Dichristin — Garnellenweg 17 — 39052 Kaltern — Südtirol/Italy Tel/Fax 0039/0471/96 41 26 — info@bioweinhof.it — www.bioweinhof.it